Prajitura Rigo Jancsi



Prajitura Rigo Jancsi, pentru noi toti, iubitorii de ciocolata!!!!

Este o prajitura incredibil de fina si gustoasa, pe care o puteti foarte usor transforma in tort, daca doriti sa va bucurati de gustul ei minunat…intr-o forma mai festiva!

Ingrediente:

Pentru un blat cacao (avem nevoie de 2 blaturi):

- 4 oua
- 4 linguri zahar
- 2 linguri apa rece
- 2 linguri cacao, cu varf
- 4 linguri pline cu faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru crema:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 400 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 2 lingurite ness cafe (optional)

Pentru glazura:

- 200 g ciocolata cu lapte, topita
- 2 linguri smantana pentru frisca
- 1 lingura unt

Mod de preparare:

Se pregateste prima data crema, deoarece va trebui sa o lasam la frigider peste noapte. Neaparat peste noapte!!!
Se pune, asadar, intr-un vas la bain-marie, smantana pentru frisca si, in momentul in care incepe sa fiarba, se pune ciocolata rupta bucatele. Se lasa pana cand ciocolata este perfect topita (amestecati in tot timpul asta) dupa care se adauga nesul. O luam de pe foc si o lasam la racit, iar cand s-a racit, o punem in frigider (cu capac).

A doua zi, se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt baza unei tavi de aprox. 20/30 cm.

Pentru un blat: se bat ouale spuma impreuna cu zaharul cca. 2 minute; se adauga apa, cate o lingura, pe rand. In final adaugam cacaua si faina, neaparat cernute. Dupa ce punem faina si cacaua, se amesteca cu mixerul, la cea mai joasa treapta. Se toarna compozitia intr- tava, niveland usor suprafata. Prajitura se coace aproximativ 15 de minute (faceti testul cu scobitoarea). Se lasa apoi la racit. Se coace inca un blat, in acelasi mod. La sfarsit, veti avea doua blaturi subtirele care se stropesc (nu se insiropeaza prea tare) cu brandy, rom sau sirop (eu am facut un sirop la rece, din aprox. 150 ml apa + 1 lingura zahar pudra si esenta de rom).

Un sfat foarte util, inainte de a bate crema: puneti bratele mixerului la congelator cu 10 minute inainte de a bate crema si de-

abia dupa aceea bateti crema. Se bate la putere moderata 2-3 minute, si cand e spumoasa, se bate la puterea cea mai mare inca 2-3 minute, sau pana cand se intareste. Nu deznadajduiti, in final va avea o consistenta matasoasa

Se finalizeaza prajitura, punand crema intre foi, iar deasupra glazura rezultata din topirea ciocolatei impreuna cu laptele si untul, la foc foarte mic sau la bain-marie. Desigur, puteti turna doar ciocolata simpla, topita. O alta varianta ar fi sa ungem partea de sus cu gem si sa presaram cacao.

Prajitura se taie bucati de dimensiunea dorita cu un cutit trecut prin apa fierbinte!




Laura Sava


Laura Sava



Eu am ornat-o cu bucatele de nuca (prajita, era si mai bine)


Laura Sava


Laura Sava

Sfat: In crema puteti adauga nuca putin prajita si taiata bucatele.

Pozele vechi







Reteta preluata de la Alis (adaptata)